

Учреждение:

ГОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"

Категория

12-18 лет

Код финансового обеспечения

4

МЕНЮ БЛЮД  
на 20 апреля 2024 г.

№ п/п	Белки	Жиры	Углеводы	№ карточек	Наименование рациона/ блюда	Описание	Количество порций	Вес одной порции, кг	Стоимость порции	Сумма
<b>завтрак</b>										
бутерброд										
1	0,120	10,875	0,195	22 метод	Масло сливочное порционно 15 г		6,00	0,015		
2	5,000	4,600	0,280	3	яйцо вареное		6,00	0,040		
каши										
3	9,107	9,972	45,759	4 метод	каша пшениная молочная жидкая 250 г		6,00	0,242		
напитки										
4	7,416	7,392	25,404	762	Кофейный напиток		6,00	0,249		
хлеб										
5	4,560	0,540	30,060	1	Хлеб пшеничный обг.зав трак 12-18		6,00	0,060		
Итого на завтрак	26,203	33,379	101,698							
<b>завтрак второй</b>										
напитки										
1	1,000		18,200	12	Сок фруктовый		6,00	0,200		
фрукты										
2	0,040	0,300	10,900	1	фрукты свежие 300г		6,00	0,300		
Итого на завтрак второй	1,040	0,300	29,100							
<b>обед</b>										
<без учета вида блюда>										
1	1,365	8,011	10,738	90	салат из свеклы 100г		6,00	0,100		
первые блюда										
2	8,521	9,353	16,118	164 сб 1994 г	Суп крестьянский с мясом 350/20		6,00	0,421		
вторые блюда										
3	18,398	16,815	18,507	494 сб	Голубцы с мясом и рисом 240г		6,00	0,216		
соусы										
4	0,483	2,115	3,714	528 сб	соус красный основной 50 г		6,00	0,050		
напитки										
5	0,435		25,020	588 метод	Компот из смеси сухофруктов		6,00	0,235		
хлеб										
6	5,320	0,630	35,070		Хлеб пшеничный обед 70г 12-18		6,00	0,070		
7	6,600	1,200	41,800	1	Хлеб ржаной обед 100г 12-18		6,00	0,100		
Итого на обед	41,122	38,124	150,967							
<b>ПОЛДНИК</b>										
мучные бумажные изделия										
1	8,124	12,948	63,408	4	булочка домашняя 100 г		6,00	0,100		
напитки										
2			19,000		Напиток витаминизированный		6,00	0,205		
Итого на полдник	8,124	12,948	82,408							
<b>УЖИН</b>										
салаты										
1	1,118	2,066	12,988	71	Салат из моркови 100 г		6,00	0,100		
вторые блюда										
2	29,670	36,539	8,536	3	эссы рубленые с маслом слив 70/2г		6,00	0,070		
гарниры										
3	5,070	7,308	45,363	3	картофель отварной 250 г		6,00	0,250		
готовые кондитерские изделия										
4	2,250	3,540	22,320	3	Печенье в ассор тинменте		6,00	0,030		
напитки										
5	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		6,00	0,215		
хлеб										
6	7,600	0,900	50,100	1	Хлеб пшеничный ужин 100г 12-18		6,00	0,100		
7	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной ужин 50г 12-18		6,00	0,050		
Итого на ужин	49,208	51,004	175,217							
ИТОГО:	125,697	135,758	539,390							

директор



/Басова Е. И./

Учреждение:  
**ГОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"**

Категория: 7-11 лет  
 Код финансового обеспечения: 4

**МЕНЮ Б.НОД**  
**на 20 апреля 2024 г.**

№ п/п	Белки	Жиры	Углеводы	№ карточки	Наименование рациона/блюда	Описание	Количество порций	Вес одной порции, кг	Стоимость порции	Сумма
<b>завтрак</b>										
<b>бутерброд</b>										
1	0,080	7,250	0,130	22 метод	Масло сливочное порционно 10 г		3,00	0,010		
2	5,000	4,600	0,280	3	яйцо вареное		3,00	0,040		
<b>каши</b>										
3	9,540	10,545	41,000	4 метод	каша пшеничная молочная жидкая 205 г		3,00	0,205		
<b>напитки</b>										
4	7,416	7,392	25,404	762	Кофейный напиток		3,00	0,249		
<b>хлеб</b>										
5	4,560	0,540	30,060		Хлеб пшеничный 60г завтрак 7-11		3,00	0,060		
<b>Итого на завтрак</b>	<b>26,596</b>	<b>30,327</b>	<b>96,874</b>							
<b>завтрак второй</b>										
<b>напитки</b>										
1	1,000		18,200	12	Сок фруктовый		3,00	0,200		
<b>фрукты</b>										
2	0,040	0,300	10,900	1	фрукты свежие 300г		3,00	0,300		
<b>Итого на завтрак второй</b>	<b>1,040</b>	<b>0,300</b>	<b>29,100</b>							
<b>обед</b>										
<b>&lt;без учета веса хлеба&gt;</b>										
1	1,088	4,033	8,555	90	салат из свежкл 80 г		3,00	0,080		
<b>первые блюда</b>										
2	8,286	9,365	14,636	164 сб 1994 г	Суп крестьянский с мясом 300/20		3,00	0,371		
<b>вторые блюда</b>										
3	18,398	16,815	18,507	494 сб	Голубцы с мясом и рисом 240г		3,00	0,216		
<b>соусы</b>										
4	0,483	2,115	3,714	528 сб	соус красный основной 50 г		3,00	0,050		
<b>напитки</b>										
5	0,435		25,020	588 метод	Компот из смеси сухофруктов		3,00	0,235		
<b>хлеб</b>										
6	5,320	0,630	35,070	1	Хлеб пшеничный 70г обед 7-11		3,00	0,070		
7	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной 50г обед 7-11		3,00	0,050		
<b>Итого на обед</b>	<b>37,310</b>	<b>33,558</b>	<b>126,402</b>							
<b>полдник</b>										
<b>мучные булочные изделия</b>										
1	8,124	12,948	63,408	4	булочка домашняя 100 г		3,00	0,100		
<b>напитки</b>										
2			19,000		Напиток витаминизированный		3,00	0,205		
<b>Итого на полдник</b>	<b>8,124</b>	<b>12,948</b>	<b>82,408</b>							
<b>ужин</b>										
<b>салаты</b>										
1	1,118	2,066	12,988	71	Салат из моркови 100 г		3,00	0,100		
<b>вторые блюда</b>										
2	29,670	36,539	8,536	3	зразы рубленные с маслом слив 70/5г		3,00	0,070		
<b>гарниры</b>										
3	4,056	5,875	36,291	3	картофель отварной 200 г		3,00	0,200		
<b>готовые кондитерские изделия</b>										
4	2,250	3,540	22,320	3	Печенье в ассортименте		3,00	0,030		
<b>напитки</b>										
5	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		3,00	0,215		
<b>хлеб</b>										
6	2,111	0,250	13,917	1	Хлеб пшеничный ужин 50г 7-11		3,00	0,050		
7	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной ужин 50г 7-11		3,00	0,050		
<b>Итого на ужин</b>	<b>42,705</b>	<b>48,921</b>	<b>129,962</b>							
<b>ИТОГО:</b>	<b>115,775</b>	<b>126,054</b>	<b>464,746</b>							

директор:

/Басова Е.И./

